



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ЧИК

А.Л. Баранов

«20» января 2019г

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно – противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на 2020-2024гг
в столовой ГБПОУ «Чайковский индустриальный колледж»
по фактическому адресу: г.Чайковский, ул.Ленина, 75**

2019г

Содержание программы:

- I.** Перечень документов по санитарным требованиям к осуществлению деятельности по организации питания обучающихся и сотрудников учреждения
- II.** Перечень должностных лиц, отвечающих за контроль по соблюдению санитарно – гигиенических требований в столовой ГБПОУ «Чайковский индустриальный колледж»
- III.** Перечень объектов производственного контроля
- IV.** Организация и прохождение медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки
- V.** Мероприятия, предусмотренные программой производственного контроля
- VI.** Перечень факторов и объектов ПК, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований
- VII.** Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию объекта

Цель производственного контроля: обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Формы производственного контроля: визуальный, лабораторно-инструментальный, документальный, аттестация.

Объекты производственного контроля: здания, сооружения, производственные и общественные помещения, технологическое оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ и оказания услуг.

Должностные лица, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля: ИП, заведующий производством, руководитель образовательного учреждения, медицинский работник образовательного учреждения (фельдшер).

I. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов, методических указаний

1	ФЗ от 30.03.99 № 52 (в редакции ФЗ от 30.12.01 №196-ФЗ)	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
2	ФЗ от 17.09.98 № 157	Об иммунопрофилактике инфекционных болезней
3	ФЗ от 02.01.00 № 29	О качестве и безопасности пищевых продуктов
4	Постановление Правительства РФ от 11.03 № 279	Об утверждении положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве
5	СанПиН 2.4.5.2409-08	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
6	СП 2.3.6.1079-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
7	СП 3.1.1.1117-02	Профилактика острых кишечных инфекций
8	СП 3.1.958-99	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами
9	СП 3.5.3.554-96	Организация и проведение дератизационных мероприятий
10	СП 1.1.1058-01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий
11	СанПиН 2.1.4.1074-01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
12	СП 3.2.3110-13	Профилактика энтеробиоза
13	СП 3.2.3215-14	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ
14	СП 3.1.2.1176-02	Профилактика дифтерии
15	СП 3.1.2.1176-02	Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита
16	СП 3.1.2.1320-03	Профилактика коклюшной инфекции
17	СП 3.1.2.1321-03	Профилактика менингококковой инфекции
18	Методические рекомендации №4545-87 от 31.12.87	Контроль за организацией текущей и заключительной демеркуризации и оценка ее эффективности
19	СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

20	Постановление Минтруда и социального развития РФ от 14.03.97 № 12	О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда
21	ТР ТС 021 / 2011 с приложениями, утв. Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 09.12.2011г	О безопасности пищевой продукции
22	ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических исследований.
23	СанПиН 3.2.3215-14	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ. Приложение.
24	МУ 2657-82	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами
25	ГОСТ Р 50763-2007	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

II. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

<i>Должностное лицо</i>	<i>Перечень вопросов производственного контроля</i>
1.Руководитель ОУ	Общий контроль
2. Заведующий производством, медицинский работник (фельдшер)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составление ежедневного меню-раскладки с использованием примерного меню, технологических карт 2. Проверка качества поступающих продуктов с регистрацией в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» 3. Контроль за условиями хранения продуктов питания и соблюдением сроков их реализации 4. Оценка с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи), с регистрацией в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» 5. Осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков, с регистрацией в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» 6. Контроль за закладкой продуктов питания 7. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы

3. Заведующий производством	<ol style="list-style-type: none">1. Контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинность сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, ветеринарных свидетельств, документов поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение и пр.)2. Контроль за организацией хранения продуктов питания на складе, в соответствии с санитарными правилами3. Контроль за исправностью холодильного оборудования в складских помещениях4. Контроль качества санитарной обработки автотранспорта, осуществляющего доставку продуктов питания
4. Заведующий производством	<ol style="list-style-type: none">1. Контроль за температурным режимом хранения продуктов питания1. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима пищеблока2. Контроль за соблюдением санитарных норм и правил при получении и транспортировке продуктов питания со склада на пищеблок

III. Организация производственного контроля в столовой ГБПОУ «ЧИК»:

№	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Объект	Форма учета, отчетность
1. Производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока					
1.1.	Контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, осмотр на наличие гнойничковых заболеваний и порезов	Ежедневно	Мед. работник, зав. производством	Сотрудники пищеблока	«Журнал здоровья работников пищеблока»
1.2.	Контроль за прохождением медосмотров	1 раз в год	Мед. работник, зав. производством	Сотрудники пищеблока	Журнал учета прохождения медосмотров сотрудниками пищеблока
2. Производственный контроль за организацией питания					
2.1.	Составление ежедневного меню-раскладки с использованием примерного меню, технологических карт	Ежедневно	Заведующий производством		«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»
2.2.	Контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды	Еженедельно	Мед. работник	Пищеблок	Журнал учета мероприятий по контролю санитарного состояния столовой
2.3.	Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы	Еженедельно	Мед. работник	Суточная проба	Журнал учета суточной пробы
2.4.	Контроль за закладкой продуктов питания на пищеблоке	Ежедневно	Мед. работник	Продукты питания	Тетрадь контроля закладки продуктов питания
2.5.	Осуществление С-витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Работник пищеблока (повар)	Витамин С	«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»
2.6.	Оценка с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность	Ежедневно	Мед. работник	Готовая продукция	«Журнал бракеража готовой кулинарной

	биологической ценности сырья и безопасность пищи)				продукции»
2.7.	Проверка качества поступающих продуктов	Ежедневно	Мед. работник, заведующий производством	Продукты питания	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
2.8.	Контроль за условиями хранения продуктов питания, исправностью холодильного оборудования и соблюдением сроков их реализации (пищеблок, склад).	Ежедневно	Мед. работник, зав. производством	Продукты питания	«Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»
2.9.	Контроль качества санитарной обработки автотранспорта, осуществляющего доставку продуктов питания	Ежедневно	Мед. работник, зав. производством	Транспорт	
2.10.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинности сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, ветеринарных свидетельств, документов поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, и пр.)	Ежедневно	Заведующий производством	Продукты питания	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
3. Контроль за использованием и хранением химических веществ					
3.1.	Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств	Ежемесячно	Мед. работник, зав. производством	Дез. средства	Журнал учета и выдачи моющих и дезинфицирующих средств
3.2.	Контроль за проведением дератизационных, дезинсекционных мероприятий	По мере необходимости	Мед. работник, зав. производством		Акты выполненных работ подрядной организацией
3.3.	Контроль наличия сертификатов соответствия,	Ежедневно	Мед.	Сертификаты	Журнал учета

	деклараций соответствия, с указанием области применения на пищеблоке		работник, зав. производством	соответствия, декларации о соответствии	сертификатов
--	--	--	------------------------------	---	--------------

IV. Организация медицинских осмотров. Профессиональная гигиеническая подготовка, аттестация

1. Проведение периодических медицинских осмотров

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам: заведующий производством, повар, буфетчица, мойщица посуды.
Кратность прохождения медицинских осмотров.

Каждый работник учреждения должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, проходить предварительные и периодические медицинские осмотры и должен быть привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок

п.15 Приложения № 2 Приказа МЗ и СР РФ от 12 апреля 2011г № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Прохождение медицинских осмотров регистрируется в «Журнал учета прохождения медицинских осмотров работников пищеблока» 1 раз в год, отчет о прохождении медицинских осмотров работниками пищеблока.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация сотрудников, связанных с организацией питания – 1 раз в год.

V. Контроль поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Кратность	Исследуемые показатели	Норматив	Форма учета
1	2	3	4	5	6
1	Соответствие сопроводительной документации	Каждая партия	Проверка наличия и подлинности сертификатов, ветеринарных удостоверений, товарно- транспортных накладных, органолептические показатели	В соответствии с НТД	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственн

					ого сырья»
2	Условия хранения сырья		Режим хранения сырья (сроки, температура, влажность)	В соответствии с НТД	«Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»
3	Сыпучие продукты	Каждая партия	Посторонние включения	Отсутствие	Журнал контроля
4	Растворы сахара и соли	Каждая партия	Посторонние включения	Отсутствие	Журнал контроля

Микробиологические показатели

В целях профилактики пищевых отравлений бактериальной природы и острых кишечных инфекций осуществляется лабораторный контроль готовой продукции

Исследованию подлежат:

№ п/п	Объект контроля	Кратность	Исследуемые показатели	Норматив	Форма учета
1	2	3	4	5	6
1	Салаты из сырых овощей и фруктов (без заправки) (6.9.15.1)	не реже 1 раз в квартал, 1 блюдо	КМАФАМ БГКП (колиоформы) <i>S.aureus</i> <i>E. coli</i> Патогенные (в т.ч. <i>Salmonell</i>)	1×10^4 0,1 1,0 0,1 25	Протокол
2	Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей (6.9.15.1)	не реже 1 раз в квартал, 1 блюдо	КМАФАМ БГКП (колиоформы) <i>S.aureus</i> <i>E. coli</i> Патогенные (в т.ч. <i>Salmonell</i>)	5×10^3 0,1 1,0 0,1 25	Протокол
3	Борщи, щи, рассольник, суп харчо, солянки, овощные супы, бульоны, вторые блюда, гарниры	не реже 1 раз в квартал, 1 блюдо	КМАФАМ БГКП (колиоформы) <i>S.aureus</i> <i>E. coli</i>	5×10^2 1,0 25	Протокол

			Патогенные (в т.ч. <i>Salmonell</i>)		
4	Качество водопроводной воды:	2 раза в год	ОМЧ БГКП	> или = 10 на 1 см ³ отсутствие в 100 мл	Протокол
	Холодная вода	1 раз в 2 года	Физико-химический состав	(см.4)	Протокол
	Горячая вода	2 раза в год	ОМЧ БГКП	> или = 10 на 1 см ³ отсутствие в 100 мл	Протокол
5	Смывы на БГКП, смывы на гельминты	1 раз в год 10 смывов	БГКП Смывы на гельминты	Отсутствие	Протокол
6	Готовая продукция (мясное, рыбное блюдо)	2 раза в год	Качественная реакция на пероксиды	Отсутствие	Протокол
7	Готовый обед	1 раз в год, суточный рацион питания (завтрак, обед)	Полнота вложения	Согласно технологической раскладки	Протокол
8	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год, 1 блюдо	Количество введенного витамина С	70 мг / 200г	Протокол

Количество единиц, направляемых для проведения микробиологических исследований:

- 1) готовые продукты – 4 (ед)
- 2) смывы БГКП - 10 (ед)
- 3) вода – 2 (ед)
- 4) смывы на гельминты – 10 (ед)

VI. Перечень физических, химических, биологических и иных факторов и объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для сотрудников и студентов, в отношении которых необходима организация лабораторных и инструментальных исследований

№ п/п	Факторы	Место исследования	Кратность	Форма учета
1	Изменение параметров микроклимата (температура воздуха, влажность, скорость движения воздуха)	Производственные помещения пищеблока, обеденный зал	2 раза в год	Протокол
2	Измерение уровней искусственной освещенности	Производственные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в год	Протокол

3	Измерение уровня шума	Производственные помещения пищеблока	1 раз в 2 года	Протокол
4	Исследование смывов на БГКП, на гельминты	Производственные помещения пищеблока	1 раз в год	Протокол

VII. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию объекта

№	Аварийные ситуации	Ответственный	Куда сообщать
1	Отсутствие воды	Директор, Начальник АХЧ, зав.произв	Горводоканал, тел.
2	Засор канализации	Директор, Начальник АХЧ, зав.произв	Аварийная бригада, тел.
3	Отсутствие света	Директор, Начальник АХЧ, зав.произв	Электросети, тел.
4	Отсутствие тепла	Директор, Начальник АХЧ, зав.произв	Теплосети, тел.
5	Возникновение пожара, ЧС	Директор, Начальник АХЧ, зав.произв	МЧС
6	Террористический акт	Директор, Начальник АХЧ, зав.произв	МЧС

Другие службы электронного вызова:

- Центр аварийной службы города, района -
- Ремонтно-аварийная служба –
- Поисково-спасательная служба –
- Дежурный по району –
- Дежурный по городу –
- Водоканал -
- Поисково-спасательная служба МЧС ПК –

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой учебного процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся и сотрудников, требующих информирования органов местного самоуправления, Министерства образования ПК, ЮТОУ Роспотребнадзора по ПК:

1. Авария на водопроводной системе с прекращением подачи воды в учреждение.
2. Авария и засоры в канализации.
3. Отключение электроэнергии в учреждении.
4. Стихийные бедствия, ЧС.
5. Террористический акт.
6. Отсутствие тепла.

Ответственность за организацию эвакуации обучающихся при возникновении аварийных ситуаций, возлагается на педагогов, проводящих занятия, администрацию и персонал, согласно разработанной инструкции.